



Mi Universidad

practica

Nombre del Alumno: Pablo David Gómez Valdez

Nombre del tema: Practica

Parcial: 4to parcial

Nombre de la Materia: microbiología

Nombre del profesor: maría Venegas

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 3-A

Nombre de la practica: Accion enzimatica

Objetivo de la practica: prsencia del efecto catalza en los alimentos siguientes y comprender la digestion de cada uno de los alimentos y sus reacciones en nuestro organismo.

Introduccion:

Estas posbles reacciones quimicas en los seres vivos se considera que no pueden tener lugar sin la presencia de enzimas.

Las enzimas lo conocemos que es un catalizador que puede aumentar las reacciones como la velocidad que puede llegar a tener, algunas enzimas suelen ser codificadas para aporte de proteinas.

Material:

Bata

Papa cruda

Pepino crudo

Cebolla

Apio

Frasco de vidrio

Un fragmento de repollo

Vidrio de reloj

Agua oxigenada

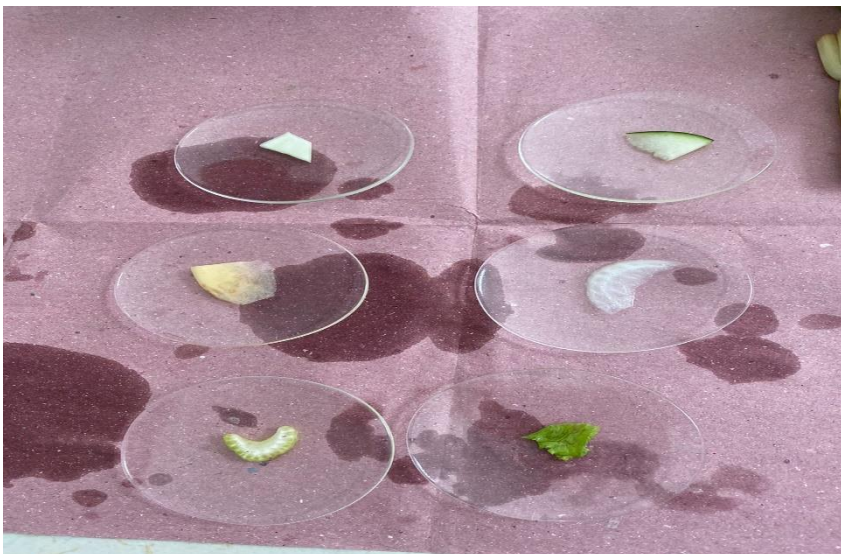
Matanol

Pasos:

el primer paso fue cortar los alimentos en porciones pequeñas para poder ponerlas en un recipiente como lo fue el vidrio de reloj.



El segundo paso fue ponerles un poco a cada uno de los alimentos el agua oxigenada.



El tercer paso fue observar la rección de cada uno de los alimentos y sus cambios con la porción de agua oxigenada:

Primero vimos la reacción mas rápida en la papa ya que empezó a tener mayor acción enzimática tenia alrededor de ella una capa de burbujas y una maduración del alimento.



Despues vimos que en el apio tuvo una reacción algo rápida comparándose con la papa ya que también en unos segundos mas obtuvo la misma capa de burbujas.



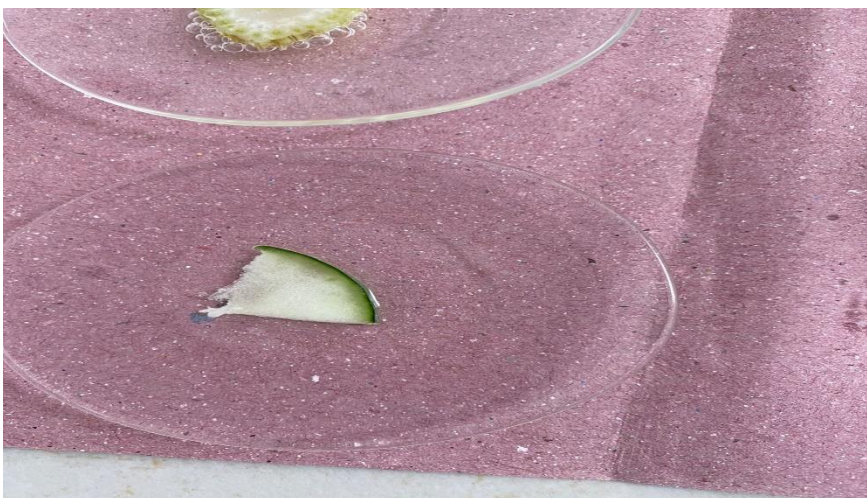
Despues observamos en la lechuga que le empezaron a salir unas pequeñas burbujas ya que fue un poco mas lento pero si obtuvo reacción.



La cebolla si tuvo una mayor reacción también tenía algunas burbujas después de cierto tiempo.



También el pepino se tardo demasiado y este solo tuvo unas pequeñas burbujas casi nada y fue mas tardado.



Por ultimo pusimos el repollo el cual no tuvo una reacción similar o a simple vista no se le ocurrio casi nada.



utilizar el metanol para ver las reacciones en cada uno de los siguientes alimentos:



con el uso de metanol pudimos observar diferentes cambios en los alimentos:

-En la papa se observó que tuvo una rápida oxidación de este y empezó a cambiar a un color distinto también tuvo el efecto placebo.

-En el apio se observó casi la misma característica de la papa el caul bajo su tono de color y empezó a oxidarse nada más que fue menos absorbente el apio.

-con la cebolla ocurrio algo parecido este se empezó a oxidarse pero de una manera mas lenta.

-en la lechuga también ocurrio un poco de oxidación y bajo el tono de color leve pero si tuvo una reacción no tan tardada

-con el pepino no se vio tanto pero tuvo un poco de oxidación sin mucho cambio visual

Al ultimo utilizamos acido nitrico:



-el pepino se volvio transparente y Con la papa paso una oxidación rápida y cambios de color.

- Con el apio fue algo parecido tuvo un cambio de color y oxidación**
- La cebolla presento degradación y transparecimiento**
- La lechuga tuvo un cambio de color en poco tiempo indicando que se puede degradar mas fácil.**

conclusión:

pues pudimos observar cambios drásticos en algunos alimentos su forma de reacción a cada una de las sustancias y comprender el ritmo de metabolismo de cada uno en nuestro organismo llevando a cabo observaciones de los alimentos antes vistos